38e Année. — Tome LXXV. N° 1941 Paris, 10 Septembre 1931

REVUE DE VITICULTURE

LA QUESTION OLEICOLE EN FRANCE

Il y a une question oléicole, et elle intéresse 126.000 propriétaires, exploitant 100.000 hectares d'oliviers en terres pauvres.

Il est juste et logique que l'on se préoccupe de cette production, pour elle-même d'abord, et aussi pour les conséquences qu'aurait sa disparition.

Nous passerons sur le côté sentimental de la question, nous ne chanterons pas l'arbre de la paix, la vénération des anciens pour l'arbre immortel, car à notre époque, où la question économique prime toutes les autres, on ne vit pas de sentiment, mais de réalisation.

L'importance de l'olivier en France

Pour connaître une question agricole, il faut l'envisager à deux époques : celle du moment et celle où son exploitation était lucrative ou déficitaire.

Les documents comparatifs indiquent si cette production prend de l'extension ou si elle disparaît.

Il faut aussi envisager son utilité, vu les besoins personnels de l'exploitant ; on se rend compte alors si cette production reste « source de revenus », ou si elle devient familiale.

En 1866, nous possédions en France : 152.000 hectares d'oliveraies ; en 1892, cette surface était descendue à 133.420 hectares ; elle est aujourd'hui de 100.000 hectares à peine.

Cette surface se répartit ainsi :

Départements	Surfaces en oliviers	Nombre de pieds	Nombre d'oléiculteurs
Basses-Alpes	2.660 hectares	400.000	5.500
Alpes-Maritimes	6.000 —	900.000	9.000
Ardèche	2.300 —	350.000	6.000
Aude	300 —	50.000	1.500
Bouches-du-Rhône	16.000 —	2.400.000	15.000
Corse	12.000 —	1.800.000	4.000

Drôme	4.000 —	600.000	4.300
Gard	20.000 —	3.000.000	23.000
Hérault	3.200 —	480.000	13.000
Pyrénées-Orientales	940 —	140.000	2.300
Var	23.300 —	3.500.000	22.000
Vaucluse	10.000 —	1.500.000	21.000
Totaux	100.700 hectares	15.120.000	126.600

Les départements qui depuis 1892 ont le plus perdu d'oliveraies sont : les Alpes-Maritimes, les Bouches-du-Rhône, le Gard, l'Hérault et le Var.

Dans les Alpes-Maritimes, les oliveraies ont fait place aux cultures florales et aux constructions de plaisance ; dans les autres départements, c'est la vigne qui remplace l'olivier ; on peut estimer que 30.000 hectares de vignobles ont pris la place des meilleures oliveraies.

L'oléiculture est donc en pleine décroissance et, alors que partout ailleurs, en Espagne (3.300.000 hectares en oliviers), Italie (2.300.000 h.), Grèce, Turquie, Afrique du Nord, etc., les surfaces oléicoles augmentent, en France elles diminuent.

Mais il n'y a pas que les surfaces qui diminuent, les rendements aussi et ceci 1° du fait que les oliviers n'occupent actuellement que des mauvais sols ; 2° d'un abandon cultural qui a commencé, lorsque l'on a permis aux graines oléagineuses (arachide, coton, sésame) d'entrer librement en France.

En 1860, le rendement annuel à l'hectare était en moyenne en France de 262 litres d'huile, aujourd'hui il est tombé en année normale à 125 litres d'huile.

Cependant on consomme toujours autant d'huile, plus même aujourd'hui qu'il y a 50 ans : il n'y a pas eu diminution de consommation, mais substitution de produit, dans la consommation des corps gras.

On consomme en France : 4 à 5 litres d'huile par habitant et par an, soit par conséquent	1.600.000 quintaux d'huile
Nous exportons	180.000 —
Total	1.780.000 quintaux d'huile

Nous importons	375.000 quintaux d'huile d'olive
Nous en produisons	100.000 —
Total	475.000 quintaux d'huile d'olive

La différence (1.780.000—475.000) soit 1.300.000 quintaux est fournie par les huiles de graines, principalement d'arachides.

On consomme donc 10 fois plus d'huile de graines, que d'huile d'olive.

Les chiffres ci-dessus montrent 1° que la culture de l'olivier doit être sauvegardée, car nous sommes importateurs d'huile ; elle permet de donner quel-

que valeur aux terres sèches des coteaux et de l'importance à un commerce florissant ; 2° ils indiquent que la France offre un débouché aux huiles d'olive de l'Algérie et de la Tunisie, pays exportateurs.

Causes du déclin de l'oléiculture française

Lorsque l'on parcourt les oliveraies, l'on peut s'étonner à la vue de véritables travaux de géants ; ce que firent nos pères, il y a quelques centaines d'années, dépasse tout ce que l'on peut imaginer.

Sur des terrains ingrats, rocheux, en pente, ils transformèrent des coteaux en terrasses ; des murs de soutènement, d'une solidité dont les années n'ont pas détruit la valeur, permirent, sur des surfaces souvent restreintes, de planter un ou plusieurs arbres et, doués d'une patience et d'une prévoyance dont l'importance ne peut être appréciée aujourd'hui à une juste valeur, ils attendaient en cultivant sous ces oliviers leurs productions de première nécessité, que l'arbre vénéré vint récompenser leurs efforts.

Ils étaient nés dans ces milieux, ils devaient y vivre, car le progrès et les facilités de locomotion n'avaient pas fait encore développer l'exode rural et, l'exploitation des maigres terrains leur appartenant était une nécessité vitale pour eux.

A ce moment, l'arbre étant jeune et possédant une rusticité sans égale, donnait des récoltes régulières.

Ce n'était pas que les soins fussent plus rationnels qu'aujourd'hui, mais ils étaient plus nombreux, ils étaient constants ; la terre était remuée, le sol était fumé, l'arbre était soigné et, bon an mal an, il donnait toujours des récoltes ; celles-ci assuraient la vie des ruraux.

Mais vint ensuite la crise phylloxérique et les meilleures terres en oliviers servirent à remplacer des vignobles souffreteux ; les vergers sacrifiés furent perdus pour l'oléiculture et, de 1860 à 1920, 30.000 hectares d'oliviers ont disparu.

La France atteinte par le phylloxéra avant l'Italie, l'Espagne, mieux placée pour la vente de ses vins, aborda la constitution de nouveaux vignobles avant la reconstitution des anciens, ceci aux dépens des oliveraies et, comme à ce moment les facilités d'échange entre nations n'étaient pas ce qu'elles sont aujourd'hui, la viticulture modifia la situation oléicole en un point tel qu'à un moment donné, la production d'huile d'olive fut déficitaire en France, par rapport aux besoins et l'emploi des huiles de graines (arachides, sésame, coton, etc.) fut lancé pour l'alimentation.

Il donna une importance si grande à certains centres, comme Marseille, que l'on permit aux graines oléagineuses exotiques, même d'origine étrangère, d'entrer en franchise dans nos ports ; ce fut là le coup mortel pour l'olivier.

L'huilerie de graines trouva en face d'elle des producteurs d'huile d'olive isolés, il lui fut alors facile de gagner des débouchés, de conquérir le marché du nord de la France qui dût à son tour abandonner la culture du colza et de la navette.

Que fit alors le rural ? Il négligea ses plantations.

Il était porté à agir ainsi :

1° Parce que les huiles d'olive se vendaient mal ;

2° Parce que les oliveraies réellement productrices disparaissaient tous les jours et celles existantes (oliveraies en terres sèches, caillouteuses, etc.), donnant un rendement inférieur, la production devenait économiquement déficitaire.

La décadence de la production oléicole est donc réelle et nous ne dirons pas : « Il faut réagir contre cette situation », nous dirons seulement ceci : « Que devrait-on faire pour que cette culture devienne plus intéressante pour la population rurale ? »

Certainement si la disparition de l'olivier devait être avantageuse pour le cultivateur, nous n'hésiterions pas à dire : « Il faut l'arracher pour faire ceci ou cela », mais nous sommes persuadés que l'olivier peut et doit aider le rural.

On a bien essayé par les primes à la culture, de 1910 à 1920, de donner un encouragement aux oléiculteurs en compensation du régime permettant aux graines oléagineuses d'entrer librement en France ; c'était juste, mais l'effet a été négatif car la prime (de 14 à 18 fr. par an et par hectare) ne pouvait avoir aucune influence.

Puis on a empêché de 1920 à 1925, l'abatage des oliviers et si à cette époque on a pu arrêter un peu la création de nouveaux vignobles et enrayer l'action de certains marchands de bois, qui auraient tout détruit pour faire de l'argent, l'on n'a pas réussi à faire mieux cultiver les oliveraies, et ceci, nous le répétons, parce que cette culture n'est pas rémunératrice et ne peut pas l'être dans les conditions économiques actuelles.

Tous ces remèdes ont été sans effet, mais il faut reconnaître que l'on doit une protection à l'oléiculture, car seule de toutes les cultures, elle n'est pas protégée contre les produits étrangers.

Ou il faut la protéger contre les graines oléagineuses d'origine étrangère, ou, si ce régime est nécessaire à la vitalité des grands ports et de certaines industries, il faut la doter de primes de compensation ; c'est ce que demandent les oléiculteurs.

En même temps que cette transformation se produisait dans le Midi, le Nord changeait, lui aussi, son mode de rotation de cultures ; les céréales, la betterave à sucre, les cultures fourragères prirent la place du colza, de la navette, etc. et ce marché qui aurait pu être ouvert aux huiles d'olive, devint celui des oléagineux étrangers.

Mais, si le Nord ne souffrit pas de cette transformation, toute avantageuse pour lui, il n'en fut pas de même pour le Midi, car contrairement aux prévisions d'alors, l'industrie des huiles de graines absorba le marché.

Si, à ce moment, l'industrie rurale de l'huile d'olive avait été ce qu'elle devient aujourd'hui, elle aurait obtenu des débouchés ; malheureusement, elle était à l'état primitif, on ne savait pas conserver les olives, on faisait mal les huiles, leur degré d'acidité souvent trop élevé était un obstacle à leur consommation dans le Nord et une industrie profita de cette circonstance pour faire et vendre des huiles d'olive neutralisées ; elle dut même faire appel, pour satisfaire sa clientèle aux huiles d'olive étrangères plus ou moins bien fabri-

quées ; l'oléiculture française avait alors, désormais contre elle, deux concurrents redoutables.

A ces deux concurrents, il faut ajouter la fraude ; la fraude qui s'infiltre partout, qui permet aux huiles provenant de produits anormaux et après retapage, d'être vendues comme huile d'olive vierge, qui permet, grâce aux expressions : fine, superfine, extra, de tromper le consommateur et si l'on ne vendait que sous le nom d'huile d'olive vierge, celle qui provient d'olives fraîches, l'huile d'olive manquerait en France.

J. Bonnet.

(*A suivre.*)

VIN ET VINS

D'autres que moi, et mieux, ont chanté la poésie et la gloire millénaire du Vin, sa contribution à la vigueur, à l'esprit, et au caractère chevaleresque de la race française. Simplement vigneron, mais passionnément attaché à mes vignes et à leurs produits, je me contenterai de dire aux lecteurs par quels efforts sont obtenus ces fameux « Vins » si essentiellement naturels, dont la perfection et les effets bienfaisants sont pour nous le sujet d'un légitime orgueil.

Il est un fait abondamment prouvé : pour être et surtout rester propriétaire d'un Cru en renom, il faut être doué d'une réelle aristocratie s'identifiant à celle du Domaine et du Vin. Tout doit y être sacrifié, à commencer par les intérêts, il faut même savoir supporter pertes et déceptions avec un aimable sourire, car la vigne ressemble, en bien des cas, à la femme trop aimée et qui le sait : tour à tour elle est fantasque, impérieuse, presque méchante à l'égard du seigneur et maître quand souvent celui-ci mériterait mieux pour ses sacrifices et son inaltérable bonté, et parfois, au contraire, bonne à l'excès.

Le propriétaire d'un cru est à la merci des fluctuations de quantité, de qualité. Par surcroît, il doit subir la répercussion de fréquentes stagnations d'affaires, à quoi il faut ajouter que si le commerce n'a pas acheté et pris ensuite à sa charge les soins et frais de vieillissement, il doit les supporter lui-même avec en plus l'immobilisation de la valeur pendant trois ans en barriques et la quatrième année en bouteilles, après lesquelles seulement le grand Vin peut être au goût du consommateur délicat et du connaisseur éclairé.

Il faut donc pour être propriétaire d'un cru en être en quelque sorte amoureux (cela permet de tout espérer de la vigne, et de tout lui pardonner), et avoir un peu pour son vin la même affection spéciale qu'on a pour un enfant longuement espéré et dont la naissance a donné beaucoup de soucis. Pour mieux faire apprécier par le lecteur les conditions religieusement observées au prix desquelles seulement le Vin de renom peut être réputé bon, je dois en noter au moins cinq qu'il est obligatoire de réunir, et auxquelles il faut s'astreindre avec une fidélité constante pour réaliser cette délicatesse onctueuse qui procure le ravissement du dégustateur avisé et la satisfaction parfaite de

son estomac : la noblesse des cépages, la nature du terrain, les conditions climatériques, la vinification, et enfin la plus importante : les soins ultérieurs.

La noblesse des cépages est condition essentielle de la noblesse des produits. Aucun de nos crus ne commettrait le sacrilège d'introduire la production de cépages roturiers dans ses grands Vins. Aussi le rendement est-il extrêmement réduit, comparativement à celui de vignobles à grand rendement de vins dits « courants », c'est-à-dire récoltés et consommés dans la même année.

Prenons comme exemple le Médoc (on me pardonnera de m'y reporter volontiers). Nos cépages : cabernets sauvignons, cabernets francs, merlots, petits verdots, apportent à la cuve leurs qualités spéciales et différentes qui, ensemble, constituent un grand Vin destiné à affronter victorieusement la vieillesse dans l'équilibre harmonieux uniquement donné par la Nature. Leur production est très faible : nos propriétaires de crus sont très heureux quand ils peuvent récolter de 3 à 3 tonneaux 1/2 à l'hectare, soit 12 à 14 barriques (le tonneau comprenant 4 barriques de 225 litres, soit 9 hectos). Ce rendement est encore réduit du fait que le propriétaire conserve dévotement une proportion de très vieilles vignes produisant très peu en quantité mais très bien en bouquet.

La nature de nos terres caillouteuses et un peu sablonneuses, très perméables, c'est-à-dire profitant peu des engrais, n'est pas propre à un grand rendement. En revanche, ces terres prennent plus que les autres le soleil pour le rendre à la vigne et donnent au Vin ce bouquet, si subtil, qui permet au connaisseur d'en déceler d'emblée l'origine médocaine.

Les conditions climatériques ont une influence importante malgré les alternatives possibles. Mais la condition essentielle est d'avoir le soleil, en juin pendant la floraison, et depuis fin juillet pendant la maturation et la période des vendanges.

Ces conditions ne se réalisent pas toutes les années, la nature nous réservant tantôt des sévérités, tantôt aussi d'heureuses contre-parties.

La vinification nous fait entrer dans le sacerdoce du propriétaire doublé du maître de chai. Celui-ci sera la nourrice de cet enfant qui vient de naître : la surveillance et la sollicitude personnelle et de tous les instants sont indispensables, car si c'est une chose de produire le raisin, c'en est une autre de faire le vin. A la production même il peut gagner ou perdre toutes ses qualités, le vin étant entre tous les produits agricoles celui qui reste vivant par excellence.

La surveillance commence à la vigne par le tri du raisin. C'est ensuite l'égrappage au cuvier. Ici règne la plus méticuleuse propreté : tous les engins sont nettoyés à grande eau à chaque fin de journée. Vient ensuite le contrôle de la fermentation. Il faut la suivre attentivement pour déterminer au mieux le jour de l'écoulage qui sépare le vin de la graine. Enfin la mise en barriques de chêne, neuves, chaque année, les anciennes étant occupées par les vins des années précédentes ou devant partir comme logement d'expédition après les trois années de séjour en chai. Ces barriques neuves, notez-le bien, seront perdues plus tard pour le propriétaire, et c'est un décaissement de 560 francs par tonneau, soit 140 francs par barrique.

Dans les soins ultérieurs apparaît et s'exerce l'expérience du maître de chai. Il officie, peut-on dire, entre ces trois années de vins gardés en barriques et le vin de 4 ans qu'il faudra, au bon moment, mettre en bouteilles.

Le caractère attentif et constant de ces soins sera apprécié quand je dirai qu'il nécessite pour un domaine faisant de 80 à 100 tonneaux par an, 2 hommes en permanence : le maître de chai et un aide, indépendamment d'un grand surcroît spécial de main-d'œuvre, pour la mise en bouteilles.

Et dans cet ordre d'idées, comme les chiffres, mieux que les phrases, permettent de formuler une appréciation plus précise, je donne ci-dessous un aperçu des frais de vieillissement d'une récolte avec le détail établi, depuis le lendemain de la vendange.

Prenons comme exemple un vin de classe moyenne évalué à la récolte 5.000 francs le tonneau nu de 4 barriques de 225 litres, soit 900 litres.

Première année. — Ouillage 2 fois par semaine ; 4 soutirages avec rinçage de la futaille et remise en place ; perte de quantité ; manipulation ; intérêt de l'immobilisation de la valeur du vin.

Deuxième année. — 3 soutirages avec rinçage et remise en place ; perte de quantité ; manipulation ; un collage à 8 œufs par barrique ; nouvelle perte de quantité ; intérêt de l'immobilisation de la valeur du vin.

Troisième année. — 2 soutirages avec rinçage des barriques et remise en place ; perte de quantité ; manipulation ; un deuxième collage à 8 œufs ; nouvelle perte de quantité ; intérêt de l'immobilisation de la valeur du vin.

Le prix de revient réel après 3 ans de barriques est ainsi de 60 % plus élevé qu'au lendemain de la vendange.

Frais de mise en bouteilles : 2.500 francs par tonneau.

De la sorte, un vin qui valait 5 fr. 55 le litre à la récolte reviendra à un peu plus de 9 francs la bouteille.

Et il y a lieu d'ajouter l'intérêt d'immobilisation d'une année qui est nécessaire pour que le vin se repose des fatigues de la mise en bouteilles.

Conclusions

Me comprend-on maintenant quand je dis qu'il y a Vin et Vins, comme il y a fagot et fagots, qu'aucune confusion ne doit être possible entre des vins récoltés et consommés en nouveau, dans la même année, et des vins entourés de 4 années de soins dévotieux ?

Comprend-on que nos Grands Vins justifient la préférence du fin gourmet à l'odorat sensible, au palais délicat, et qu'ils doivent être de toutes les joies, réjouissances ou solennités familiales et faire partie de la nutrition la plus opérante et la plus savoureuse ?

Me comprend-on encore quand je dis qu'il est inexplicable que nos Médocs, par exemple, et autres Grands Bordeaux, objets de pareils soins et frais puissent être englobés dans l'ostracisme d'une certaine partie du monde médical, sinon parce qu'on oublie, je le répète, qu'il y a Vin et Vins ?

Nous sommes d'ailleurs bien éloignés de méconnaître que les vins jeunes et ardents ont leur utilité dans la consommation comme contre-partie de la dépense d'activité musculaire et contribution à l'entretien de vigueur.

Mais qu'attendent donc les grandes Compagnies scientifiques et médicales pour classer nos Grands Vins authentiques et convenablement vieillis, les Médocs et autres Bordeaux, parmi les spécifiques de telle ou telle maladie, ou parmi les toniques exigés par les divers besoins de la santé humaine ?

Il est pourtant présent à beaucoup de mémoires comme n'étant pas très éloigné, le temps où il était ordonné aux vieillards, convalescents ou anémiés, un biscuit trempé dans un verre de Bordeaux !

D'où vient ce revirement si ce n'est encore pour le raisin qu'il y a Vin et Vins ?

Et comment ose-t-on encore combattre la consommation sage et raisonnée du bon Vin vieux quand ses heureux effets sont prouvés par 40 siècles d'usage ? Et n'est-il pas divinisé ce Vin que, à l'encontre de la plupart des produits agricoles, on peut encore consommer avec délices, en le trouvant essentiellement parfait, meilleur, et bienfaisant, un demi-siècle après sa naissance ?

Trouvez-moi enfin, de par le monde, une peuplade aussi ancienne que la nôtre qui, n'ayant jamais bu de Vin, aurait une supériorité quelconque en noblesse, en vigueur et en culture, sur ce grand peuple français, qui, de tout temps, a bu le Vin de sa Vigne comme il mangeait le Pain de ses Moissons ?

D. CORDIER,

Président du Syndicat viticole de Saint-Julien (Médoc).

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Etat du vignoble algérien (T. S.). — Littoral Cherchellois et Ouest Mitidja (H. Roseau). — Etat du vignoble de Bourgogne : Cote de Meursault (J. L.). — Etat du vignoble de Moselle (A. Aubriot) — Arrêté du 28 août 1931 sur les vins importés. — Le statut des viticulteurs et les importateurs de vins étrangers (H. A.). — Les ventes de vin au degré. — Exposition internationale de culture mécanique de 1931.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Les vendanges, commencées avec un temps merveilleux, battent leur plein, et l'on rentre des raisins sains qui donneront un vin supérieur si on sait vinifier rationnellement et apporter tous les soins à la vaisselle vinaire.

Sauf sur quelques coteaux à terres fortes où les raisins ont souffert de la sécheresse, le degré alcoolique des premiers vins faits donne satisfaction. Les derniers raisins rentrés s'il ne pleut pas trop donneront des vins corsés de coupage.

Pourtant le temps qui semblait au beau fixe a subitement changé et après un fort vent de la mer avec ciel couvert, la pluie est tombée au moment où nous nous disposions à envoyer notre situation de la semaine.

L'affluence des vendangeurs étrangers est grande à Montpellier, Béziers, Narbonne, Nîmes.

Tous les trains en apportent des centaines, les uns en famille même avec de jeunes bambins qui marchent à peine. Les autres seuls, surtout des hommes. Tous n'ont pas été embauchés immédiatement. Et si le temps restait au beau fixe, un certain nombre de ces ouvriers, arrivés sans être engagés, seraient probablement obligés de repartir. Le mauvais temps au contraire ferait embaucher un personnel plus nombreux afin d'activer les vendanges.

On paie généralement les hommes 35 fr. par jour et 2 ou 3 litres de vin. Les femmes coupeuses, 22 fr. par jour et 1 à 2 litres de vin.

Nous avons remarqué qu'un certain nombre de ces vendangeurs apportaient de grandes bonbonnes destinées à recevoir l'excédent de vin donné qui n'est pas consommé totalement chaque jour. A la fin des vendanges, ce vin suit les vendangeurs.

Un assez grand nombre de propriétaires viticulteurs ont donné leurs vendanges à forfait au prix de 5 à 5 fr. 50 les 100 kilos de raisins coupés.

Les entrepreneurs de forfait s'engagent à couper les raisins et à les apporter sur les charrettes des propriétaires qui les rentrent en cave.

Donc, le transport de la vigne au cellier, le foulage et la mise en cave sont à la charge du propriétaire.

Les coupeurs dégourdis à forfait se font des journées de 50, 60 et même 80 francs, lorsque ce sont des aramons sur des ceps bien charpentés.

Nous répétons qu'il n'est pas nécessaire de laisser cuver longtemps les raisins, si l'on veut avoir des vins fins et légers tout en étant plus alcooliques que les vins provenant de longues cuvaisons.

Bien vérifier les récipients, avant d'y verser les raisins ou les vins.

Laisser reposer pendant quelques jours les vins de pressoir, avant de les mélanger aux vins de goutte. Le rendement de cette année sera une bonne moyenne.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés sont peu fréquentés en ce moment par les viticulteurs occupés aux vendanges. Quelques acheteurs de vins primeurs et les courtiers seuls vont d'un marché à l'autre. On parle peu des vins vieux, sauf lorsqu'on présente aux négociants une bonne affaire. Certains propriétaires qui ont gardé la récolte de l'année précédente sont obligés de débarrasser leurs cuves pour loger les raisins de vendange.

Il n'y a presque pas eu de vente sur souche, et les sous-marcs ne sont pas recherchés comme les années précédentes. Il s'est pourtant fait quelques ventes de vins nouveaux au prix de 15 fr. le degré pour des primeurs bien faits. D'autres se sont payés 12 et 13 francs.

Le prix de location des wagons-réservoirs a augmenté comme chaque année à pareille époque ; mais il n'y a pas une grande activité dans le trafic. La cote est de 5 francs l'hecto-voyage.

Les décrets qui doivent fixer la composition des vins propres à la consommation n'ont pas encore paru. Ce sera comme pour les irrigations. Les décrets autorisant les irrigations dans certains départements jusqu'au 15 août ont paru le 20 août. Heureusement pour les propriétaires irrigueurs, les arrosages s'étaient continués après le 15 juillet comme les années précédentes.

Au sujet de la composition du vin, la loi du 4 juillet 1931, dans son article 6, dit :

« Il sera statué par des décrets pris sur la proposition du ministre de l'Agriculture pour chaque région viticole, sur la composition que devront avoir les vins récoltés dans chacune des dites régions pour pouvoir être considérés comme propres à la consommation. »

Il serait temps qu'on songe à prendre ces décrets, pour fixer les acheteurs et éviter des procès dans la suite, si les vins achetés n'étaient pas conformes à la composition des arrêtés.

La manifestation des viticulteurs du Midi contre l'entrée abusive des vins d'Italie. — Nous avons rendu compte dans le dernier numéro de la *Revue* de l'importante manifestation qui s'est déroulée, sur l'Esplanade de Montpellier, le mardi 26 août dernier, sur la convocation de la C. G. V. et de la Fédération des Comités de défense du vin. En circulant dans les rangs des manifestants, nous avons recueilli pas mal de conversations intéressantes, de viticulteurs ruraux. Beaucoup accusaient les mauvais vendeurs d'avoir favorisé l'entrée des vins étrangers en ne voulant pas céder leur vin aux prix intéressants de 18 et 20 fr. le degré. L'entrée des vins d'Italie n'a pas été la seule cause du fléchissement des cours pendant le mois d'août. C'est surtout la belle apparence du vignoble méridional et de l'Algérie.

On causait aussi du statut de la viticulture qui était loin d'avoir les faveurs des viticulteurs.

Nous avons constaté le bon sens des viticulteurs ruraux par leur raisonnement pendant qu'on discourait sur le kiosque. La manifestation n'a pas eu l'ampleur que souhaitaient les organisateurs. Et encore beaucoup de viticulteurs (près de la moitié) étaient venus en curieux et pas surexcités du tout.

Nous avons appris avec plaisir, au moment de la manifestation, que la Fédération nationale pour la défense du vin dont le siège était à Nîmes, fusionnait avec la C. G. V. qu'elle combattait auparavant. Les membres de cette Fédération nationale font disparaître leur titre et forment la section du Gard de la C. G. V. Le président général de la C. G. V., M. Gustave Coste, qui est du Gard, a certainement été pour beaucoup dans cette fusion.

Malheureusement, nous avons appris quelques jours après que l'accord des viticulteurs du département limitrophe de l'Hérault n'était pas parfait. Il reste une importante association viticole, présidée par M. Rouvière, de Nîmes, qui n'entend pas marcher à la remorque de la C. G. V. qu'elle accuse d'avoir été imprévoyante et faible, de s'être laissée endormir par certains hommes politiques.

Toutes ces rivalités nuisent à la cause que défendent les viticulteurs du Midi.

Souhaitons que l'union et l'unité de vues se fassent complètes.

Ce qui nuira peut-être à cette cohésion des viticulteurs, nécessaire pourtant, c'est la presse politique régionale qui cherche souvent à faire plaisir à certains personnages et insère des communications de particuliers qui défendent leur intérêt personnel ou veulent faire plaisir à un député ou sénateur de leurs amis.

Enfin, nous entrons en plein dans l'application de la loi du 4 juillet 1931, dite « Statut de la Viticulture ».

Cette loi, qui n'était déjà pas populaire parmi les viticulteurs méridionaux, ne fait pas ses débuts sous de bons auspices. Depuis qu'elle est votée, les cours des vins, au lieu de se stabiliser, n'ont fait que baisser.

Sous le régime de cette loi, n'apportant que des entraves, les vins ne se vendront pas plus cher et les viticulteurs tracassés souvent injustement par des agents des contributions indirectes ou des inspecteurs des fraudes n'auront aucune tranquillité d'esprit et ne seront pas maîtres chez eux, contrairement au droit sacré de la propriété qui devrait être respecté. — E. F.

Etat du vignoble algérien. — La deuxième moitié du printemps et l'été se sont passés, en Algérie, sans pluie, avec des températures qui normales en juin ont été en juillet et en août un peu plus élevées (de 1°5 à 2°) que celles observées habituellement.

Le Mildiou n'a produit que des dégâts insignifiants.

En fin juin, sous l'action d'un siroco précoce, les raisins soufrés pour les débarrasser d'attaques persistantes d'Oïdium, ont été quelque peu grillés (grappes découvertes à l'exposition Sud).

Les terres étaient au printemps gorgées d'eau et battues par des pluies abondantes. Les labours exécutés ainsi dans les sols argilo-siliceux et même argilo-calcaires (ce sont ceux qui dominent dans nos vignobles) ont provoqué la formation de grosses, de très grosses mottes qui n'ont pu être suffisamment réduites malgré force hersages et scarifiages. La terre s'est desséchée plus que de coutume, la siccité de l'air s'y ajoutant (les vents d'Est ont souvent fait défaut), les raisins n'ont pas atteint leur diamètre habituel, de ce fait le rendement à l'hectare est et sera réduit.

Je dis est parce que les vendanges sont déjà commencées depuis une douzaine de jours (15 août), surtout dans les vignobles de la Mitidja orientale et centrale où les vers de la troisème génération d'Eudémis, beaucoup plus abondants que les trois années qui précèdent, ont obligé à vendanger un peu prématurément. Toutefois vers la mi-août une température sèche et élevée suivie à quelques jours de là d'une autre vague de chaleur (43° à l'ombre dans la plaine des

Issers) qui n'a été heureusement que de courte durée, a hâté la maturité partout, même dans les terres silico-argileuses sarclées et parfaitement ameublies. Le rendement à l'hectare sera déficitaire par rapport à celui de 1930 qui était lui-même un peu au-dessous de la moyenne.

Malgré l'augmentation de surface en 1931 du vignoble algérien, la récolte ne semble pas devoir dépasser celle de 1930.

Il nous a été donné d'examiner quelques vins décuvés, ils sont de belle couleur, fruités, bien équilibrés et d'un degré alcoolique un peu supérieur à la normale.

Les transactions en vins vieux sont pour ainsi dire nulles ; en vins nouveaux, le commerce se réserve, c'est tout le contraire de ce qui s'est passé l'année dernière. — F. S.

Littoral Cherchellois et Ouest Mitidja. — Notre vignoble, qui manifestait les plus belles apparences au printemps, donnera encore cette année une récolte moyenne ; il y a un déficit sensible sur ce que l'on pouvait prétendre en mai dernier.

Ce déficit est le résultat d'une année de sécheresse qui s'est manifestée sous les formes suivantes :

1° Par des pluies tardives qui, malgré leur violence, n'ont pu pénétrer suffisamment dans un sol sec et mal préparé ; ces pluies sont tombées seulement à la mi-décembre, et les labours d'automne, qui auraient permis d'emmagasiner une partie de cette eau, n'avaient pas été effectués ;

2° Par un printemps dépourvu de pluies : depuis la fin mars, nos vignobles n'ont en effet plus eu d'eau ;

3° Enfin par un été trop sec, avec de trop nombreuses journées de sirocco. On note en effet, cette année, trois journées de sirocco dans la première décade de juin, et qui ont causé surtout des dégâts dans les chasselas de la région de Guyotville ; une journée de sirocco le 14 juillet. Mais le sirocco qui a causé le plus de dégâts est certainement celui du 4 août ; dans la soirée, un fort ouragan, venant du sud-est, a arraché tuiles, hangars, fait écrouler des murs dans la région de Marengo, tandis qu'une température élevée (51°à neuf heures du soir, accuse un colon de cette région) rôtissait une partie des grappes, dont pas mal de grains tombaient à terre. Fort heureusement, ce sirocco a sévi la nuit, sinon on aurait enregistré la perte de la presque totalité de la récolte. Enfin, pour compléter, nouveau sirocco le 19 août.

Le bilan d'une telle sécheresse se manifeste aujourd'hui par une végétation languissante : les vignes écimées en mai dernier n'ont plus eu de repousses, et les grappillons, abondants l'an dernier, sont inexistants cette année ; les grappes n'ont pas eu leur développement normal : elles sont restées petites et les grains n'ont pas atteint leur grosseur habituelle... encore sont-ils souvent flétris ou grillés.

Aussi, il n'est pas exagéré de fixer le déficit dans cette partie du Sahel et de l'Ouest mitidjien au 1/5 de ce que la récolte promettait en mai dernier.

Les vendanges sont commencées depuis une huitaine de jours ; la qualité sera bonne : les moûts accusant un degré mustimétrique élevé, ceci compensera en partie le déficit.

Les nouvelles qui nous parviennent du Centre et de l'Est de la Mitidja ne sont guère plus favorables. Une invasion d'eudémis assez sérieuse — et qu'on prévoyait dès le printemps, comparable à celle de 1927 — a réduit également dans de fortes proportions la récolte de ces vignobles.

Aussi, en présence de ce déficit dû d'une part à la sécheresse, de l'autre à l'eudémis, doit-on revenir pour l'ensemble de la récolte algérienne à des chiffres plus modestes que ceux que l'on avait lancés au printemps. Compte tenu des plantations nouvelles, l'Algérie donnera au maximum cette année, d'après les prévisions actuelles, 12 millions d'hectolitres.

Quant au marché des vins, c'est le calme le plus absolu. Le commerce, avant de se lancer aux achats, attend peut-être la décision gouvernementale relative au blocage. — Novi, 1er septembre 1931. — H. Roseau.

Etat du vignoble de Bourgogne : Côte de Meursault. — Malgré les jours de pluie, aussi nombreux que les jours de soleil, le raisin mûrit dans des conditions particulièrement satisfaisantes. Les travaux des vignes sont en retard ; beaucoup d'herbes ; peu de labours. De ci de là, quelques attaques de Pourriture, mais tellement rares qu'un heureux coup de soleil aurait bientôt fait de nettoyer la grappe en séchant les grains attaqués et en provoquant ainsi leur chute.

Au demeurant, il est impossible, à l'heure actuelle, de pronostiquer la qualité du vin. Quant à la quantité, elle sera médiocre ; peu de vin rouge, à raison des ravages des intempéries du printemps, qui ont frappé la côte des rouges, notamment Volnay, Volnay-Santenots, Meursault, Pommard. Les vins blancs épargnés paraissent devoir donner davantage ; les grands vins blancs de Meursault s'annoncent bien.

Quant au marché du vin, il est meilleur. Quelques affaires ont été traitées, à des prix inférieurs à ceux des années précédentes ; mais, puisque les caves sont visitées, et que quelques pièces en sortent, le vigneron a le sourire, malgré tout.

Les têtes de cuvée ont cependant trouvé, dans toutes les côtes bourguignonnes, preneur à des conditions relativement avantageuses ; on a parlé de 6.000 francs la pièce de 228 litres pour le Musigny 1930. Les grands vins de la Côte de Meursault, même provenant de têtes de cuvée, ont été moins favorisés. — J. L.

Etat du vignoble de Moselle. — L'avance que les chaleurs de juin avaient donnée à la vigne est largement reperdue par suite des pluies continuelles que nous subissons depuis la mi-juillet, les rivières débordent et les cultivateurs subissent des pertes importantes en grains et pailles. Cependant, à partir du 28 août, le temps semble vouloir se remettre au beau, un vent sec et froid souffle du Nord-Est.

Malgré cette longue période de pluie, l'aspect de la vigne est relativement beau, un peu de Rot brun, très peu d'Oïdium et peu de vers de Cochylis et d'Eudémis.

La récolte de certains cépages tel que l'Elbling blanc et rouge, variétés qui couvrent la majeure partie de la région de Sierck, sera très importante, les raisins sont très gros et serrés. Dans cette contrée, si une période de sécheresse survenait, empêchant la Pourriture, la récolte serait à plein rendement.

Dans la région de Metz et de Château-Salins, où l'on ne cultive que les petites races, la récolte sera moins abondante, par contre de meilleure qualité.

En résumé, pour le département, la récolte des anciennes vignes sera au-dessus de la moyenne, quant aux hybrides directs, elle sera très élevée.

En ce qui concerne la qualité, les vendanges n'auront certainement lieu que dans la première quinzaine d'octobre et d'ici là, tout dépendra du temps qu'il fera. — A. Aubriot.

Arrêté du 28 août 1931 sur les vins importés. — Le ministre de l'Agriculture, le ministre du Commerce et de l'Industrie, le ministre des Affaires étrangères et le ministre du Budget ;

Vu le décret du 27 août 1931 réglementant l'importation en France de certaines marchandises étrangères,

Arrêtent :

Article premier. — A l'égard des produits visés aux numéros 171 et 171 *bis* du tarif des douanes, les contingents prévus au décret du 27 août 1931 sont fixés respectivement, pour chaque année, au chiffre total représentant la moyenne des importations de vins étrangers effectuées pendant les cinq dernières années.

Sur ces contingents sont réservés, pour la Grèce, 325.000 hectolitres, y compris les moûts, et pour l'Italie, 250.000 hectolitres.

Ces contingents seront décomptés pour tous pays à partir de la mise en vigueur de la loi du 31 mars 1931, sauf en ce qui concerne le contingent de la Grèce, pour lequel le point de départ est fixé au 1er avril 1931 (n° 171) et au

17 avril 1931 (n° 171 *bis*) et le contingent de l'Italie, pour lequel le point de départ est fixé au 19 mai 1931.

Le statut de la viticulture et les importations de vins étrangers. — Nos lecteurs ont été mis au courant de la baisse enregistrée sur les places du Midi, baisse qui a dépassé en deux mois, 4 francs par degré-hectolitre, soit 40 francs par hectolitre pour des vins de 10 degrés, et sur la cause principale de cette chute, d'autant plus grave qu'elle va avoir une répercussion sur les cours des vins de la récolte 1931, au début de la campagne.

L'importation des vins étrangers, des vins italiens en particulier, pendant les mois de juillet-août, a complètement annulé les bons effets attendus de la loi du 4 juillet 1931. Le fameux article 4 de la loi du 1er janvier 1930, dont nous avions dit, en son temps, non pas qu'il était « inapplicable », mais que tout serait fait pour qu'il soit rapporté, a fait fiasco. L'article de la loi destiné à limiter les plantations a eu pour premier effet, certain et tangible (il suffit de circuler dans le vignoble pour s'en rendre compte), de faire planter en hâte avant le vote de la loi, un peu partout. On peut s'attendre à voir « arrondir » à 10 hectares les domaines qui approchent cette superficie. Ceci dit, entre cent autres constatations que nous pourrions signaler, pour montrer qu'il ne suffit pas de voter, au hasard, des lois draconiennes et démagogiques, mais qu'il faut en assurer le respect, ce qui est une autre histoire. Pensez un peu à la loi de prohibition en U. S. A. et à la façon dont elle a manqué son but.

On vient, paraît-il, d'interdire l'importation des vins italiens. Trop tard, le tonnerre ! Le mal a été fait par l'importation en masse, au droit réduit de 55 francs, de plus de 200.000 hectolitres de vin d'Italie en un seul mois, au moment où les mauvais vendeurs du Midi se voyaient contraints d'offrir leur cave à prix réduit. 200.000 hectolitres, répartis sur douze mois, c'est peu de chose ; mais il n'est pas ridicule de dire que ces 200.000 hectolitres de surplus ont agi comme auraient pu le faire 2.400.000 hectolitres de vins étrangers importés en surnombre pendant toute la campagne.

Le monde viticole s'est justement ému de cet événement. Ses protestations ont été suivies d'effet ; il semble que les choses n'en resteront pas là, si on en croit la résolution suivante.

La Confédération Générale des Vignerons communique la note suivante :

« Les décrets du 28 août arriveront, si cette fois la douane les observe, à mettre un frein à l'envahissement des vins d'Italie.

« Mais ils n'auront pas la vertu de faire acquitter par les importateurs les droits que la douane a négligé de percevoir, ni d'indemniser la production et le commerce des lourdes pertes qu'ils ont subies.

« La question des responsabilités reste posée ; la C. G. V. ne la laissera pas éluder.

« Elle se propose d'exercer une double action contre le ministre des Finances :

« 1. Action tendant à faire prononcer l'annulation de la décision qui a permis le dépassement du contingent et à mettre l'administration dans l'obligation de faire rendre gorge aux importateurs qu'elle a indûment favorisés ;

« 2. Action personnelle en dommages-intérêts contre le ministre des Finances.

« Ces actions seront engagées dès la fin des vacances judiciaires. Il n'est pas sans intérêt de rappeler que le ministre des Finances est coutumier de tels excès de pouvoir ; en juillet 1930, il était intervenu pour faire résilier et liquider d'office à un cours arbitraire les opérations engagées sur le marché des blés de Paris, qui menaçaient d'avoir des suites désastreuses pour un groupe de spéculateurs.

« Nous ne sommes pas disposés à tolérer la continuation de telles pratiques. »

Pour assurer la mise en vigueur du récent arrangement commercial franco-grec, il a fallu modifier les prescriptions de l'art. 4 de la loi du 1er janvier 1930 et du décret du 8 février de la même année.

L'art. 3 de la loi du 11 juillet 1931 dit que : « par application des accords commerciaux conclus, le gouvernement pourra, par décrets rendus sur la proposition des ministres de l'Agriculture, du Commerce et de l'Industrie, des Affaires étrangères et du Budget, autoriser l'importation des vins destinés à être mis en vente après mélange du vin français, à la condition que lesdits vins titrent au plus douze degrés d'alcool et que sous réserve de mesures de contrôle à fixer par décrets rendus sur la proposition des ministres du Budget et de l'Agriculture, ils soient coupés avec des vins français titrant naturellement, avant tout coupage, au moins huit degrés d'alcool réel. La proportion des vins français dans le mélange ne devra pas être inférieure à 20 % et le vin blanc et rosé de coupage devra présenter une somme d'alcool plus acide fixe au moins égale à treize ».

Un décret du 2 août 1931 fixe les mesures de contrôle pour le coupage des vins blancs et rosés importés en vertu des derniers accords commerciaux conclus (jusqu'à 70 % de vin étranger dans le coupage).

Nous sommes loin des dispositions de l'art. 4 de la loi du 1er janvier 1930, qu'on avait proclamé intangible !

On ne parle pas assez, nous semble-t-il, des accords pendants avec l'Espagne. Le vin sera-t-il encore cette fois la rançon de ces tractations ? Est-ce 1.000.000 ou 1.500.000 hectolitres de vins espagnols qui formeront le contingent, ou davantage encore ? Relever les droits de douane à 84 francs, aux applaudissements du monde viticole, c'est très bien ; accorder le lendemain, à tous, des dérogations qui annulent les dispositions salutaires, c'est, comme on l'a dit, au meeting de Montpellier, considérer les vignerons comme des naïfs, ou des producteurs négligeables, capables seulement de récriminer et non d'agir, ou, plus simplement, comme des « poires ». — H. A.

Les ventes de vin au degré. — A l'ouverture de la nouvelle campagne vinicole, la Fédération méridionale du Commerce en gros des vins et spiritueux rappelle à tous les viticulteurs, courtiers et commerçants en vins les dispositions de l'article 13 de la loi du 4 juillet dernier, suivant lesquelles « dans toutes les ventes au degré », s'il est fait usage de l'appareil Malligand, le degré sera réduit de deux dixièmes.

Toute convention contraire sera nulle et exposera les parties contractantes à des poursuites correctionnelles.

En définitive, il est interdit de vendre et d'acheter des vins au degré Malligand sans correction.

Toutes les ventes au degré doivent être faites, soit au « degré Salleron », soit sur la base du « degré Malligand réduit de deux dixièmes ».

Exposition internationale de Culture mécanique de 1931. — L'Exposition internationale de Culture mécanique organisée par le ministère de l'Agriculture, le ministère de la Guerre et les Chambres syndicales de Motoculture, aura lieu à Versailles (Ferme de La Minière), du 25 au 30 septembre inclus. Cette manifestation comprendra les sections suivantes :

Tracteurs agricoles en fonctionnement. (Le 26 septembre, ces appareils fonctionneront en utilisant du carburant national.)

Moteurs à huile lourde, à huile végétale et à carburant national, présentés en ordre de marche.

Gazogènes fixes.

Camions militaires à gazogène.

Appareils mobiles pour la carbonisation du bois.

Moto-pulvérisateurs et pulvérisateurs à grand travail.

Tracteurs horticoles.

Matériel de labourage électrique.

Un service spécial d'autobus assurera le parcours entre la gare de Versailles (Rive gauche) et le terrain de l'Exposition à La Minière. — Pour tous renseignements, s'adresser au Commissariat général, 30, avenue de Messine, Paris (8e). Téléphone : Laborde 24-94.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr.; Corbières 11°, 250 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 245 fr. et au-dessus; 9°, 260 fr. et au-dessus; 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 280 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 300 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 680 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1928, 1ers crus Médoc, de 23.000 à 28.000 fr.; Bourgeois du Bas-Médoc, de 3.000 à 3.800 fr. ; 1ers crus Graves, 4.500 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 3.500 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr.; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 525 à 575 fr. Mâconnais, 475 à 525 fr. ; blancs, 900 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 750 a 800 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais*. — Vins blancs de Sologne, de 330 à 430 francs. Vins blancs de Blois, 300 à 400 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 700 à 800 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 16 à 18 fr. le degré; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré. Noahs, 300 à 600 fr. les 225 litres, suivant degré et qualité.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 750 à 850 fr.; Gros plants, de 375 fr. à 450 fr. Noah, de 250 à 325 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1930 : Rouge, de 13 fr. » à 14 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 13 fr. » à 14 fr. » le degré. Blancs de blancs, à 12 fr. 50 à 13 fr. 50. Vins pour la distillerie.

MIDI. — *Nîmes* (*7 septembre 1931*). — *Cote officielle* : Vins rouges, de 12 fr. 50 à 16 fr. » le degré. Costières, de 16 fr. » à » fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Clairettes, de » à » fr. le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six de vin 100°, à 730 fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr.; eau-de-vie de marc 100°, de 690 à 700 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (*8 septembre*). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 12 fr. » à 15 fr. » le degré. Vins logés, de » fr. » à » fr. » le degré. Rosé, de 17 fr. 50 à 18 fr. Blanc de Blanc, de » fr. » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, 800 à 825 fr. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, 700 fr. les 100°. Trois-six 75°, ». Marc 52°, 700 à 725 fr. Esprit de marc à 86°, 700 fr. Vins nouveaux pas d'affaires.

Béziers (*5 septembre*). — Vins rouges 1930, de 12 fr. 50 à 17 fr. » le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de 12 fr. à 14 fr. » le degré. Blanc, 12 fr. 50 à 15 fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, » fr. à » les 100 degrés; vins de distillerie, » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

Minervois (*6 septembre*). — Marché d'Olonzac. De 14 à 17 fr. » le degré.

Perpignan (*5 septembre*). — Vins, de 14 à 15 fr. le degré. Offres en baisse.

Carcassonne (*5 septembre*). — Récolte 1930, de 12 fr. » à 17 fr. » le degré.

Narbonne (*8 septembre*). — Vins rouges, de 12 fr. 50 à 17 fr. le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; 1929, H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, de 260 à 320 fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 280 à 340 fr.; B.-Rhin, 280 à 320 fr. Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr.; Kirsch, 1.800 fr. ; Mirabelle, 1.800 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 156 fr. » à 158 fr. »; orges, 78 fr. à 80 fr.; escourgeons, 72 fr. à 78 fr.; maïs, 74 fr. » à 78 fr. »; riz, » fr.; seigle, 85 fr. à 87 fr.; sarrasin, 110 fr. à 115 fr.; avoines, 77 fr. » à 80 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 86 fr. 16 à » fr. ». Buenos-Ayres, 46 fr. 80 à » ». Chicago, 78 fr. 10. — Sons, 44 fr. à 46 fr. — Recoupettes, de 45 à 55 fr.; remoulages, de 75 à 90 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 80 à 120 fr.; saucisse rouge, 60 à 80 fr.; sterling, 50 à 70 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 110 fr. à 145 fr.; paille d'avoine, de 110 fr. à 145 fr.; paille de seigle, 110 fr. à 145 fr.; luzerne, 200 fr. à 230 fr.; foin, 185 fr. à 220 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet du Nord, de 450 à 500 fr.; trèfles violet du Midi, de 465 à 500 fr.; Féveroles, de 105 à 110 fr.; luzerne, de 700 à 800 fr.; sainfoin, 210 à 240 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr. »; d'arachide blanc extra, 88 fr. à fr.; Coprah, 67 fr.; Arachides courant, 71 fr. »

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 228 fr. 50 à 229 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 18 fr. ». — Veaux, 7 fr. » à 16 fr. 50. — Moutons, 9 fr. » à 24 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. 50 à 11 fr. ». — Longe, de 11 fr. » à 17 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 80; sulfate de potasse (1) 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 101 fr. » à 103 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 87 fr. » à 90 fr. les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 103 fr. » à 105 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 15 % d'azote, 79 à 82 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufres : Sublimé, 120 fr.; trituré, 98 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 260 fr. 100 kgs; neige, 267 fr. 50 **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Amandes vertes, 350 fr. — Bananes Canaries, 260 à 410 fr. — Citrons, 400 fr. — Framboises, 175 à 320 fr. — Oranges Espagne, 200 fr. — Pêches, 400 fr. — Pommes Australie, 350 à 475 fr. — Poires communes, 220 à 275 fr. — Reine-Claude, 575 à 950 fr. — Tomates du Midi, 75 à 120 fr. — Raisin du Midi, 140 à 240 fr. — Ananas, 1.500 fr. le cent. — Melon Nantes, 5 fr. la pièce; Paris, 6 à 14 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

Paris. — Société générale d'imprimerie et d'édition, 17, rue Cassette.